

Achs  
Beck  
Gsellmann  
Heinrich  
Leitner  
Nittnaus  
Pittnauer  
Preisinger  
Renner

# PANNOBILE

*Weinheber.*



Sie sehen das mächtigste Werkzeug des Pannobile Winzers. Denn der Pannobile wird nicht erzeugt, sondern erkoren. Und nur wenn Paul Achs, Judith Beck, Andreas Gsellmann, Gernot Heinrich, Gernot Leitner, Hans Nittnaus, Gerhard Pittnauer, Claus Preisinger und Helmuth Renner zum einhelligen Urteil gelangen, dass der Kandidat in allen Kriterien entspricht, bekommt er das Plus, das ihn zum Pannobile macht. Sehr gut, setzen!

## *Neun Winzer, eine Idee*

Mitte der 1980-er Jahre ereignete sich in Österreich eine weinbauliche Revolution. Viele Winzer setzten neben neuester Technik im Weinkeller vermehrt auf internationale Sorten, um den Weinen eine zusätzliche Wertigkeit zu verleihen. Dies war Ausdruck eines neuen Selbstbewusstseins österreichischer Produzenten und sollte das Potenzial ihrer Weinberge im Vergleich zu den arrivierten Weinbauregionen aufzeigen. Dieses Bekenntnis zur Modernität führte manchmal, vor allem aus heutiger Sicht, zu einer gewissen Uniformierung des Geschmacks und einem Verlust an regionaler Typizität.

Dieser internationale Stil war am Markt sehr erfolgreich und wichtig als weiterer Schritt in der Entwicklung des Qualitätsweinbaus in Österreich.

Einige Winzer hatten, ungeachtet dessen, auch noch zusätzliche Vorstellungen davon, wie Spitzenweine aus ihrer Heimat beschaffen sein sollten. So entstand die Idee „Pannobile“, 1994 an einem Winzerstammtisch in Gols, einem Weinort am Nordostufer des Neusiedler Sees. Man wollte damit eben nicht modernistisch und international sein, sondern nur den Böden, der Gegend und dem Klima der eigenen Region verpflichtet. So sollte aus heimischen Sorten ein Wein höchster Güte entstehen.

Weil aber eine Vision eine Sache, ihre Realisierung dagegen eine gänzlich andere ist, beschlossen die Winzer 1994, eine Vereinigung zu gründen. Sie sollte die losen Ideen in Ziele fassen und eine Plattform zur gemeinsamen Umsetzung und Kontrolle dieser Ziele bieten.

Die sieben Golser Weingüter, Paul Achs, Matthias Beck, Hans Gsellmann, Gernot Heinrich, Matthias Leitner, Hans Nittnaus und Helmuth Renner, waren die Gründer dieser Vereinigung. 1998 wurde die Gruppe durch das Weingut Gerhard Pittnauer und 2004 durch das Weingut Claus Preisinger erweitert. Der erste Jahrgang eines Pannobile weiß war 1993 und eines Pannobile rot 1992. Heute blickt die Pannobile-Gruppe bereits auf eine langjährige Geschichte zurück; manches hat sich geändert, vieles hat sich weiterentwickelt, doch eines ist gleich geblieben: die große Leidenschaft aller, Teil von Pannobile zu sein.

Den Namen für die Gruppe stellte übrigens Hans Nittnaus zur Verfügung, der damals bereits eine Cuvée mit der Bezeichnung „Pannobile“ in seinem Sortiment hatte. Das Wort fasst in idealer Weise den Anspruch zusammen, den sich die Gruppe gestellt hat: „Pannonien“ verweist auf die ins antike Römische Reich zurückgehende Gebietsbezeichnung, womit ausgedrückt wird, dass die Herkunft ein wichtiges Kriterium darstellt. „Nobile“ betont den edlen und noblen Charakter der Gewächse:

Ein Pannobile ist ein Wein mit komplexer Struktur und großer Lagerfähigkeit.

## *Pannobile. Der Wein*

Ein Pannobile stellt das Spiegelbild der verwendeten heimischen Sorten, des Bodens und des speziellen Kleinklimas der besten Lagen zwischen Neusiedl am See und Halbtürn dar. Er muss ein, laut Weingesetz, trockener Qualitätswein sein. Aus den zugelassenen Rebsorten können sowohl reinsortige Weine, als auch, was der häufigere Fall ist, Cuvées vinifiziert werden. Durch einen geringen Ertrag der Stöcke und größte Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weingarten wie im Keller wird versucht, das Potenzial eines Jahrgangs voll auszuschöpfen.

Die Pannobile-Weine zeichnen sich in ihrer Jugend durch eine ausgeprägte Fruchtigkeit aus, die sie von Anfang an sehr zugänglich macht. Mit zunehmender Flaschenreife wird diese durch eine sehr facettenreiche Würze bereichert, ohne dabei die charmante Frucht Komponente zu verlieren. Die Weine können in der Flasche über viele Jahre reifen. In Pannobile-Betrieben ist der Pannobile die Topcuvée aus heimischen Rebsorten von den besten Lagen.

### **PANNOBILE WEISS**

Es sind komplexe körperreiche Weine mit ausgeprägten Aromen reifer gelber Früchte. Die Palette reicht von saftigem Steinobst über gelbe Äpfel bis zu exotischen Früchten, wie Ananas, Melonen oder Litschi. Diese Fruchtigkeit wird von einer mineralischen Würze begleitet, die sich oft in Form von grünen Mandeln oder einer gewissen Salzigkeit am Gaumen manifestiert.

Durch den langen Kontakt mit der Feinhefe bekommen die Weine eine zusätzliche Cremigkeit. Die den verwendeten Rebsorten eigene, ausgeprägte Säure lässt die Weine trotz ihrer vollen physiologischen Reife, frisch und saftig erscheinen und erzeugt ein sehr harmonisches Gesamtbild. Die Verwendung alter Reben garantiert ein gutes Entwicklungspotenzial über Jahre in der Flasche.

### **PANNOBILE ROT**

Es sind vielschichtige, kräftige Weine mit klarer, dunkelbeeriger Frucht. Das Spektrum der Aromen reicht von Schwarzkirsche über Brombeere bis hin zu Holunderbeeren. Ergänzt wird die Frucht durch eine kühle, herbale Würze, gepaart mit mineralischen Tönen.

Diese gewisse Erdigkeit macht die Weine nicht nur fruchtig, sondern auch sehr komplex. In Kombination mit dem feinkörnigen Tannin ergibt dies eine engmaschige Struktur und Saftigkeit am Gaumen, die lange anhält. Dies lässt die Weine sehr elegant und seidig erscheinen. Trotz des guten Alterungspotenzials sind die Weine von Jugend an zugänglich und bieten animierenden Trinkgenuss.

### **MARKTERSCHENUNGSBILD**

Die Pannobile-Weine sind Gutsabfüllungen und werden daher ausschließlich in den jeweiligen Mitgliedsbetrieben abgefüllt. Sie erscheinen unter der individuellen Etikette des Produzenten. Der Wein wird nur in Flaschen abgefüllt (Halbflaschen, 0,75 l oder Großflaschen). Der Verschluss besteht aus Naturkork oder Alternativverschlüssen, wie etwa einem Glas- oder Drehverschluss. Das Verwenden von Kunststoffverschlüssen ist jedoch nicht erlaubt.

## *Wie wird ein Wein zu einem Pannobile?*

Jedes Mitglied stellt individuell Varianten für den neuen Pannobile-Jahrgang zusammen. In gemeinsamen Blindverkostungen entwickelt sich durch Kritik und Anregung, die optimale Zusammensetzung der einzelnen Weine und damit ein neuer Jahrgang. Somit werden, vom Jungwein weg, die Grundweine für den zukünftigen Pannobile eines Betriebs dem kritischen Blick der anderen Mitglieder unterworfen. Die regelmäßigen Blindverkostungen sind die zentrale Qualitätssicherung im Werdegang der Weine. Denn erst, wenn der Wein für alle neun Winzer der Qualität und Typizität eines Pannobiles entspricht, darf er unter diesem Namen abgefüllt und verkauft werden.

Doch trotz der selbst auferlegten Schranken und regionsgeprägten Ähnlichkeiten spiegeln die jeweiligen Pannobiles doch unverwechselbar die Handschrift des einzelnen Winzers der Gruppe wider. Mit jedem Jahrgang entstehen so jeweils bis zu neun weiße und rote Pannobile-Weine.

## *Die Rebsorten*

Die Vielfalt an Böden und Mikroklimata rund um Gols führten zum Anbau verschiedener Rebsorten und nicht zur Ausbildung nur einer Leitsorte. Die Verwendung mehrerer Sorten ist daher typisch für einen Pannobile.

### **PANNOBILE WEISS**

Die Weißweine entwickeln aufgrund des pannonischen Klimas kräftige Körper mit komplexer Aromatik. Die verwendeten Burgundersorten stehen auf gut drainierten Schotterböden mit geringem Lehmannteil. In Kombination mit den Muschelkalkeinschlüssen sorgen diese für eine gute Strukturiertheit der Weine. Weißburgunder und Chardonnay sind die Leitsorten im Pannobile weiß, denn sie sind dem Klima am besten angepasst und ergeben Weine mit großer Haltbarkeit. Neuburger und Grauburgunder spielen bei einigen Betrieben eine ergänzende Rolle im Pannobile weiß Cuvée.

### **PANNOBILE ROT**

Ab dem Jahrgang 2006 dürfen nur mehr die heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent für den roten Pannobile verwendet werden. Der früh reifende Zweigelt bevorzugt nicht allzu schwere, humusreiche Böden. Zu wirklicher Topform läuft die Sorte jedoch auf den etwas höher gelegenen und daher kühleren Rieden auf. So zum Beispiel auf den rotschottrigen Böden am Südrand der Parndorfer Platte und dem kalkreichen oberen Teil des Golser Wagrams.

Hier entwickelt der Zweigelt nicht nur seine gewohnte Fruchtigkeit, sondern auch florale Komponenten und eine ausgeprägte herbale Würze. Dies alles bettet sich am Gaumen in ein sehr saftiges Tannin, wodurch sehr komplexe Weine entstehen. In der Cuvée bringt Zweigelt vor allem Frucht, Saftigkeit und Fülle.

Der spät reifende Blaufränkisch benötigt die wärmsten Lagen des Wagrams, um seine ganze Komplexität auszuspielen. Er liefert, wie kaum ein anderer, sehr lagengeprägte Weine. Auf den kalkhaltigen Sand-Lehmböden der Hanglagen entwickeln sich saftige und fruchtbetonte Weine mit feingliedriger Struktur.

In diesen Lagen prägt sich einerseits, die sortentypische Brombeer-Kirsch-Note und andererseits die spezifische Würze des Blaufränkischen klar aus. Sie äußert sich in Form von Kräuteraromen und blättrigen Noten und reicht bis hin zu zarten Lakritzetönen. Die oft rassige Säure bringt eine animierende Frische und unterstreicht den eleganten Charakter der Weine. Weiters zeichnet sich der Blaufränkische dieser Lagen durch feinkörniges Tannin aus, das den Weinen ein stützendes Gerüst verleiht.

All diese Facetten ergeben sehr vielschichtige Weine mit präziser Frucht, großer Spannung und ausgeprägter Länge am Gaumen. Der Blaufränkisch bringt Würze, Struktur, Eleganz und Länge in die Cuvée.

Der ebenfalls früh reifende St. Laurent fühlt sich auf den etwas höheren und kühleren Lagen am wohlsten, besonders auf den eisenhaltigen Schotterböden am südlichen Ausläufer der Parndorfer Platte. Hier, in Sichtweite zum Neusiedler See, kommt er voll in den Genuss kühlender Luftbewegung, die ihn seine würzige Waldbeerenfrucht entwickeln lässt. Diese Aromatik zieht sich auch am engmaschig gefügten Gaumen durch. St. Laurent bringt viel Finesse und Struktur in die Cuvée. Seine ausgeprägte Säure unterstützt die Frische und Lebendigkeit.

## *Ziele & Werte*

### **REBKULTUR**

Um die Eigenständigkeit unserer Weine zu schärfen und auf Dauer zu bewahren, selektiert jeder Betrieb sein Rebmaterial. Die Grundlage dafür liefern die besten Mutterstöcke aus den Golser Weingärten. Den Unterlagsreben wird große Bedeutung zur Qualitätsverbesserung beigemessen. So wird langfristig Grundlagenforschung zur Bestimmung idealer Unterlagsreben für die selektierten Reben durchgeführt.

### **WEINGARTENKULTUR**

Jeder Pannobile-Winzer versucht, mit seinen natürlichen Ressourcen so nachhaltig wie möglich umzugehen.

Die Rekultivierung traditioneller Fauna und Flora, also das Erzielen einer großen Biodiversität in den Weingärten, ist das oberste gemeinsame Ziel. Mittelfristig ist eine biologische Bewirtschaftung in allen Betrieben vorgesehen. Der gezielte Aufbau von Humus durch die Ausbringung von Kompost und Begrünungseinsaat soll die Erosion verringern, das Bodenleben fördern und die Reben widerstandsfähiger machen. Weiters soll sich bei den Rebstöcken ein besseres Gleichgewicht zwischen vegetativem und generativem Wachstum einstellen, wodurch eine deutliche Anhebung des Lebensalters der Weingartenanlagen erzielt werden soll.

### **PRODUKTIONSKULTUR**

Die Trauben müssen eine volle physiologische Reife aufweisen und gesund und frei von Botrytis sein. Sie werden ausschließlich von Hand in Kisten gelesen. Durch die Selektion im Weingarten und am Sortiertisch findet eine doppelte Qualitätskontrolle des Leseguts vor der Verarbeitung statt. Das Lesegut wird unter möglichst geringer mechanischer Beanspruchung schonend verarbeitet.

### **PANNOBILE WEISS**

Das Pressen der Trauben erfolgt schonend, wobei generell auf ein Aufbessern des Mostes verzichtet wird. Der biologische Säureabbau ist beim Ausbau der Weißweine jahrgangsabhängig und eine individuelle Entscheidung des einzelnen Winzers. Der weitere Ausbau der Weine findet auf der Feinhefe in Holzfässern statt. Bei der Fasslagerung setzt man auf den Gasaustausch durch die Poren des Holzes, wodurch eine langsame Reifung der Weine erzielt wird. Es kommen unterschiedliche Fassgrößen von 225 bis 2.000 l mit unterschiedlichem Alter beim Ausbau der Weine zum Einsatz. Die Weine reifen in den Fässern etwa zwölf Monate, werden danach abgefüllt und kommen zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Der gemeinsame Verkaufsstart des jeweilig neuen Jahrgangs für Pannobile weiß ist der 1. Juni.

### **PANNOBILE ROT**

Die alkoholische Gärung findet spontan mit Naturhefen in offenen oder geschlossenen Behältnissen statt. Die Maische wird durch Untertauchen und Überfluten schonend bewegt. Die Mazeration soll nicht eine maximale Extraktion, sondern eine größtmögliche Finesse und Struktur erbringen. Daher beträgt die Maischestandzeit zwei bis vier Wochen. Der biologische Säureabbau findet zum Teil in Holzfässern, zum Teil in Stahltanks statt, wird aber nicht durch Beimpfung vorzeitig eingeleitet. Durch den Holzeinsatz wird eine natürliche Sauerstoffaufnahme in den Weinen gefördert, wodurch eine langsame und harmonische Entwicklung der Weine erzielt wird. Eine zu deutliche Prägung durch Holz und Röstaromen ist nicht gewünscht. Daher kommen verschiedene Fassgrößen von 225 bis 2.000 l mit unterschiedlichem Alter beim Ausbau der Weine zum Einsatz. Zur weiteren Reifung verbleiben die Weine rund 15 Monate in den Fässern. Die Klärung der Weine findet spontan, also durch Sedimentation des Trubs im Laufe der Lagerung, beziehungsweise durch mehrmaliges Abziehen der Fässer statt. Der jeweils neue Jahrgang kommt Anfang September des zweiten Jahres nach seiner Ernte, im Rahmen einer gemeinsamen Präsentation, auf den Markt.

### **AUFBESSERUNG UND KONZENTRATION**

Der Most wird tunlichst nicht aufgebessert. Nur in Ausnahmesituationen, zur Erzielung einer größeren Harmonie des Endproduktes, ist eine moderate Chaptalisierung erlaubt. Holzaromatisierung (Chips und ähnliche Hilfsmittel), ebenso wie Tanninzusatz sind untersagt. Alle technischen Verfahren der Mostkonzentration sowie der Separation in die Bestandteile werden abgelehnt.

## *Das Weinbaugebiet*

Alle Mitgliedsbetriebe von Pannobile sind in Gols, einem Ort im Nordburgenland, beheimatet. Gols ist mit einer Rebfläche von 1500 ha Weingärten die größte Weinbaugemeinde Österreichs. Der Ort bzw. alle Pannobile-Lagen befinden sich im Weinbaugebiet Neusiedler See. Zukünftige Pannobile-Betriebe müssen nicht verpflichtend in Gols ansässig sein, doch ihre Weingärten und ihr weinbauliches Bestreben müssen mit den Vorstellungen des Leitbilds übereinstimmen.

### **DIE LAGEN**

Pannobile Weine sind Weine von bestimmter Herkunft. Die Lagen reichen von Neusiedl am See, Weiden am See, Gols, Mönchhof bis Halbtürn. Sie liegen am Südrand der Parndorfer Platte, einem weitläufigen Schotterplateau, das sich nördlich der genannten Orte von West nach Ost zieht. Die Pannobile-Lagen liegen an und auf dessen Südosthängen. Die Eignung zur Pannobile-Lage erhalten sie durch die Besonderheit in der Zusammensetzung ihrer Böden und durch ein Mikroklima, das die besten Entwicklungsbedingungen für die Reben garantiert. Die so zu Pannobile-Lagen erhobenen Flächen sind in einer Katasterkarte genau vermerkt. Aus geologisch-tektonischer Sicht liegen die Pannobile-Gemeinden im Bereich des Westpannonischen Beckens. Im geologischen Zeitmaßstab gemessen ist es ein junges Becken innerhalb des Alpen-Karpaten-Gebirgsbogens. Drei Großlagen lassen sich nach Bodenbeschaffenheit und Mikroklima unterscheiden.

### **DIE BÖDEN**

Die Parndorfer Platte ist eine von der Donau aufgeschüttete Schotterterrasse und bildet eine höher gelegene Ebene. Die passenden geologischen Voraussetzungen für den Weinbau befinden sich ausschließlich am südlichen Ende der Platte. Sie besteht aus einem bis zu zehn Meter dicken Donau-Terrassen-Schotterkörper aus der Mindel-Eiszeit mit Linsen aus kalkigem Feinsediment. An der Oberfläche befindet sich eine schluffige Deckschicht mit Kies. Dies ergibt oberflächlich sehr durchlässige Böden und gutes Wasserspeichervermögen im Unterboden. Am südwestlichen Terrassenrand der Parndorfer Platte, dem Wagram, tritt der unterhalb des Schotters befindliche Tertiärsockel aus sandig-lehmigem Material zutage. Diese Lagen bestehen aus feinkörnigen, sandig-kalkigen Sedimenten im Unterboden, worauf eine schluffige Deckschicht mit unterschiedlich starken Kiesanteilen folgt. Der Heideboden ist die Niederung vom Fuß des Wagrams bis hin zum Schilfufer des Sees. Hier finden sich sowohl kalkreiche Schwarzerdeböden als auch kalkarme Schotterböden. Weine aus den Lagen am Heideboden dürfen nur für die Produktion von Pannobile weiß herangezogen werden.

### **DAS KLIMA**

Die Pannobile-Region liegt innerhalb der pannonischen Klimazone. Typisch für dieses Klima sind extrem heiße und trockene Sommer, kalte Winter und moderate Niederschläge im Frühjahr und Herbst. Im Jahreschnitt ist die gesamte pannonische Zone eher trocken, die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt unter 500 Millimetern. Die Region um Gols gilt als eine der wärmsten in Österreich: 10,6 °C beträgt die mittlere Jahrestemperatur. Es gibt nicht weniger als 61 Sommertage mit mehr als 25 °C im langjährigen Durchschnitt. Ein wichtiger Faktor für das Kleinklima ist der Neusiedler See. Mit 36 km Länge und zwölf Kilometern Breite ist er der größte Steppensee Mitteleuropas. Er wirkt klimaregulierend, erhöht die Luftfeuchtigkeit und verlängert die Vegetationsperiode. Im Sommer heizt sich die große Wasserfläche tagsüber auf bis zu 28 °C auf. Nachts gibt der See die gespeicherte Wärme langsam an seine Umgebung ab. So mindert der See die Gefahr von Spätfrost im Frühjahr und sorgt für einen langen, warmen Spätherbst. Das sind Bedingungen, unter denen auch spät reifende Rebsorten ideal gedeihen. Die intensive Sonneneinstrahlung sorgt für ausgereifte, saftige Tannine, die leichte Abkühlung in der Nacht fördert die Ausbildung einer kühlen Frucht in den Weinen und erhält die notwendige Säure, die die Weine auszeichnet.

Eine wichtige Rolle spielt auch der Wind. Vom Neusiedler See steigt ständig warme Luft gegen den Wagram auf, die sich dort mit den kühleren Winden der Parndorfer Platte vermischt. Durch dieses Phänomen ergibt sich eine spezielle Thermik, die im Sommer zur Kühlung und im Frühjahr und Herbst zur Erwärmung der Weingärten führt. Weiters fördern diese Luftströme ein rasches Abtrocknen der Blätter und Trauben nach Niederschlägen, was die Gesundheit des Traubenmaterials erhält.

## *Das soziale Bekenntnis*

Die Gruppe ist offen für neue Mitglieder mit gleichen Werten. Zur Erweiterung bedarf es des Vorschlages eines Gruppenmitglieds und einer darauf folgenden einstimmigen Aufnahme. Gegenseitige Wertschätzung, persönliche Beziehungen und ein offener Umgang miteinander sind besondere Merkmale der Gruppe. Der Kommunikationsstil in der Gemeinschaft ist ehrlich, direkt und spontan. Mitglieder von Pannobile bringen neue Ideen ein und sind offen für Impulse von „außen“.

Die Zusammenarbeit und die gegenseitige Hilfe sind bei Pannobile besonders wichtig. Gemeinsame Fortbildung und der Austausch von Wissen und Erkenntnissen sind wesentliche Säulen im Denken der Gruppe. Ein zentraler Punkt in der Gruppenarbeit ist das kritische Verkosten der eigenen Weine bzw. der Weine anderer Produzenten. So soll die Qualität des eigenen Schaffens durch die Reflexion nicht nur hinterfragt, sondern verbessert werden.

Neben der Arbeit in der Gruppe ist den Mitgliedern ein soziales Engagement mit Schwerpunkt in der Region ein großes Anliegen. Als Ausdruck dieses Strebens haben die neun Winzer im Jahr 2006 den Verein „Pannobile sozial“, gegründet. Ziel ist es, durch Wein Hilfe zu schaffen.

Bei gemeinsamen Veranstaltungen mit Winzerkollegen oder durch spezielle Weinprojekte, wie Sarastro 2003, werden finanzielle Mittel lukriert, die dann, schnell und unkompliziert, in Not geratenen Mitmenschen zur Verfügung gestellt werden können.

Beim Einsatz der Mittel wird vor allem auf einen regionalen Bezug, also die Unterstützung von Projekten und Menschen aus der näheren Umgebung, geachtet.

Die Winzer von Pannobile identifizieren sich mit den Zielen und Werten des Leitbildes. Das Leitbild wird von ihnen gelebt und ist Basis jeder ihrer Handlungen.



## *Die Winzer*

Neun Weingüter, neun unterschiedliche Persönlichkeiten, und trotzdem setzt sich die Winzergruppe gemeinsam für eine Sache, nämlich Pannobile, ein. Das klingt schon spannend genug. Tatsächlich sind es neun Familien, die bei der Weingartenarbeit und der Vinifikation der Pannobile-Weine mitwirken. Da überrascht es auch nicht, dass es bei den so genannten Pannobile-Sitzungen gelegentlich auch zu heißen fachlichen Diskussionen kommt, vertritt doch jeder Betrieb und jedes Mitglied seine Ansichten mit Nachdruck und vor allem mit Überzeugung. Und vielleicht ist es genau das, was die Pannobile-Gruppe ausmacht. Pannobile-Weine rangieren Jahr für Jahr in den Verkostungen der angesehenen Weinmagazine unter den besten Weinen Österreichs.

Die Pannobile-Winzer gelten bei vielen wichtigen Entwicklungen in der österreichischen Weinszene der letzten zehn Jahre als Pioniere: Sie läuteten den Aufstieg des österreichischen Rotweins auch außerhalb der heimischen Grenzen ein, gingen bei der Entdeckung des Terroir-Gedankens ebenso voran wie bei der Rückbesinnung auf autochthone Rebsorten und erkannten früh, dass eine neue, fruchtbare Synthese aus uralter Weinbautradition und moderner Kellertechnik gefunden werden muss. Zur Besonderheit der Winzergruppe gehört es, dass Pannobile weiß und Pannobile rot jeweils einen Topwein im Sortiment darstellen.

Für alle neun Mitglieder ist der Pannobile Jahr für Jahr der Vin de garde – für ihn sind die besten Trauben der besten Lagen reserviert, ihm gilt große Sorgfalt und die gemeinsame Aufmerksamkeit aller.

## Von A bis R

### PAUL ACHS

Als Paul Achs 1990 das Weingut übernahm, das seit mindestens drei Generationen von seiner Familie bewirtschaftet wurde, kam er von einem längeren Aufenthalt in Kalifornien zurück. Er hatte vor Ort miterlebt, wie sich das Napa Valley aus dem Schatten von Bordeaux löste und begann, eine eigenständige Handschrift zu entwickeln.

Weingut Paul Achs, Neubaugasse 13, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 2367, Fax: +43 2173 3478  
office@paul-achs.at, www.paul-achs.at

### JUDITH BECK

Judith Beck macht Weine, die ihren Jahrgang und ihr Terroir voll zum Ausdruck bringen, immer eher elegant als wuchtig, von großer Klarheit und Individualität. „Wein, Lebensfreude und Genuss gehen bei uns Hand in Hand“, betont sie, „Wir mögen Weine, die bei jeder neuen Flasche und jedem neuen Schluck wieder interessant sind.“

Weingut Beck, In den Reben 1, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 2755, Fax: +43 2173 2217 5  
judith@weingut-beck.at, www.weingut-beck.at

### GSELLMANN & HANS

Hans Gsellmann – die eine Hälfte von Gsellmann & Gsellmann – startete Anfang 2006 unter dem neuen Namen „gsellmann & hans“ als eigenständiger Betrieb durch. Mitverantwortlich für diesen Schritt zeichnet Sohn Andreas, der das Weingut in absehbarer Zeit weiterführen wird.

Weingut Gsellmann & Hans  
Obere Hauptstraße 38, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 2214, Fax: +43 2173 2214 14  
wein@gsellmann.at, www.gsellmann.at

### HEIKE UND GERNOT HEINRICH

Hat man durch eine günstige Wendung die Gelegenheit, Gernot Heinrich unbemerkt bei der Arbeit an seinen Weinen zu beobachten, spürt man sofort, dass da einer am Werke ist, der bei aller Ernsthaftigkeit fast kindliches Vergnügen an dem hat, was er tut. Wahrscheinlich ist es die Kombination aus Konzentration und spielerischer Leichtigkeit, die seine Handschrift ausmacht.

Weingut Heike und Gernot Heinrich, Baumgarten 60, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 3176, Fax: +43 2173 3176 4  
buero@heinrich.at, www.heinrich.at

### FAMILIE LEITNER

Ihre Trauben wachsen in einigen der besten Rieden des Weinbaugesbietes: auf den Hängen der Schafleiten, am Ungerberg und am Salzberg. Aus dem Potenzial dieser begünstigten Lagen entsteht durch die Sorgfalt der Leitners, in reiner Handarbeit, das optimale Traubenmaterial für ihre präzisen Weine. Darin spiegeln sich ihre Überzeugungen, die Typizität der Sorten und des Terroir in unverkennbarer Weise wider. Und alle, die ein Glas ihrer Weine trinken, können daran teilhaben.

Weingut Leitner, Quellengasse 33, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 2593, Fax: +43 2173 2154 7  
weingut@leitner-gols.at, www.leitner-gols.at

### HANS UND ANITA NITRNAUS

Hans Nittnaus ist Vordenker des burgenländischen Weinbaus. Ein Visionär, der das Konzept Pannobile entscheidend geprägt hat. „John“, wie er von seinen Freunden genannt wird, ist mit seiner unermüdlischen Überzeugungsarbeit mitverantwortlich dafür, dass es heute einen eigenständigen, modernen österreichischen Rotweinstil gibt.

Weingut Hans und Anita Nittnaus, Untere Hauptstraße 49, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 2248, Fax: +43 2173 2248 20  
office@nittnaus.at, www.nittnaus.at

### GERHARD PITTNAUER

Das Weingut der Pittnauers ist ein junger, dynamischer Betrieb, entstanden 1992 durch die teilweise Übernahme des Familienbetriebs. Seither haben Gerhard und seine Frau Brigitte mit Ehrgeiz und viel Einsatz ihren Namen ganz oben auf die Bestenlisten des österreichischen Rotweins platziert. Die Rieden der Pittnauers umfassen sowohl kühlere Lagen auf dem Plateau als auch Weingärten auf den sonnenverwöhnten Hängen. Im Zusammenspiel entstehen Weine, die Frucht und Eleganz wunderbar kombinieren.

Weingut Gerhard Pittnauer, Neubaugasse 90, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 3407, Fax: +43 2173 2008 8  
pittnauer@utanet.at, www.pittnauer.com

### CLAUS PREISINGER

Claus Preisinger ist ein Individualist mit originell-originären Weinen, die weder ihre geographische Herkunft noch ihren Winzer verleugnen. Mit unglaublichem Gespür zügelt, leitet und bändigt er die Natur und choreographiert so Weine, die auf erfrischende Art von der Einzigartigkeit, Typizität und Unverwechselbarkeit der Region Neusiedler See erzählen.

Weingut Claus Preisinger, Goldbergstrasse 60, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 2592, Fax: +43 2173 2000 0  
wein@clauspreisinger.at, www.clauspreisinger.at

### BIRGIT UND HELMUTH RENNER

Das Weinmachen wurde sowohl Helmuth als auch seiner Frau Birgit in die Wiege gelegt. Helmuth wuchs auf dem Weingut seiner Eltern auf und arbeitete von frühester Kindheit an mit, ehe er 1988 den Betrieb übernahm. Birgit stammt ebenfalls von einer alten Weinbauernfamilie ab. Die Renners gelten als „aufgeschlossene Traditionalisten“, immer an Neuerungen interessiert, aber dabei stets bestrebt, Bewährtes zu erhalten.

Weingut Helmuth & Birgit Renner, Obere Hauptstraße 97, 7122 Gols  
Tel: +43 2173 2259, Fax: +43 2173 2259 4  
wein@rennerhelmuth.at, www.rennerhelmuth.at